

De 12h15 à 13h45 et de 19h15 à 21h30

## LES ENTRÉES

L'ŒUF PARFAIT DE LA FERME « LA POULE AUX ŒUFS D'EURE » - 21€  
Poêlée de champignons, mousse légère au saucisson du marin



LA CAROTTE - 19€

En velouté, miel et pickles

LA TRUITE D'ACQUIGNY - 21€

En gravelax, crémeux carotte et espuma savora

LE VEAU - 21€

Façon Vitello Tonnato, sauce au thon et condiments

ESCARGOT DU PRÉ D'AUGE - 19€

Persillade, crème de cresson et huile d'ail

## LES PLATS

LA DAURADE ROYALE - 32€

Betteraves, hareng fumé et beurre blanc

VOLAILLE DU PRIEURÉ - 32€

Artichaut et ail noir

LE BŒUF DE SAINT-PIERRE SUR DIVES - 36€

Langue de chat fumée, céleri rave, crème fromage

LE PORC DE LA FERME « DU MONT AUX ROUX » - 34€

En confit, haricot coco et carottes

LE MERLU - 32€

Fenouil et sauce vierge

LE PETIT ÉPEAUTRE - 32€

En risotto, champignons, cressons et jaune d'œuf fumé et confit



## LES FROMAGES

LES FROMAGES NORMANDS - 12 €

affinés et condiments

LE CAMEMBERT - 10 €

rôti, pomme granny et confiselle

## LES DESSERTS

Les desserts sont à commander au début du repas

LE TROU NORMAND MAISON - 10 €

LA POMME - 13 €

façon tatin, chantilly à la vanille et glace au calvados

LE CHOCOLAT - 13 €

mousse chaude, glace au Bailey's et crumble à la pistache

LE COING - 13€

Sablé normand, caramel et espuma de riz

*Nos produits sont issus de la pêche et de l'agriculture locales ; ils peuvent varier ponctuellement en fonction des saisons et de la production des artisans*